

**Цены указаны без НДС 21%**

## СТАНДАРТНОЕ МЕНЮ

15,00 EUR/1персона (выбирая одно блюдо из каждой колонки)

СУПЫ	ВТОРОЕ БЛЮДО	ДЕСЕРТЫ
1) из крапивы; 2) из щавеля; 3) из крапивы-щавеля; 4) из свежей карусты; 5) из квашеной капусты; 6) из фрикаделек; 7) помидорный суп-гуляш; 8) холодник из свеклы; 9) холодник из щавеля; 10) "борщ" (из свеклы); 11) картофельные клецки с молоком; 12) луковый; 13) крем-суп из помидоров; 14) перловка с свиной грудинкой; 15) фасолевый.	<b>1. Колдуны с белым соусом.</b> Начинки на выбор: <ul style="list-style-type: none"> <li>• мясо;</li> <li>• сушеные, молотые и собранные грибы в лесах Klajumi;</li> <li>• вареные, молотые и собранные грибы в лесах Klajumi;</li> <li>• творог.</li> </ul> <b>2. Колдуны с "зелёной" сметаной.</b> Начинки на выбор: <ul style="list-style-type: none"> <li>• мясо;</li> <li>• вареные, молотые и собранные грибы в лесах Klajumi;</li> <li>• свежая капуста и морковь.</li> </ul> <b>3. Овочное ragu с:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грибами;</li> <li>• свиной.</li> </ul> <b>4. Daugavas loku "dolomīts"</b> (запеченное пюре с молотым мясом, помидорами и сыром). <b>5. Купаты:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• бобер с свиной;</li> <li>• свинина;</li> <li>• косуля с свиной.</li> </ul> <b>6. Рулетки из телятины.</b> <b>7. "Klajumi bambāļi kažokā"</b> . Картошка "под шубой" из молотого мяса или свиной грудинкой, тушеная с сливками и луком. <b>8. "Bavka"</b> с шкварками и "зелёной" сметаной. <b>В духовке зажаренные кишки</b> , начинки на выбор: <ul style="list-style-type: none"> <li>• тёртый картофель;</li> <li>• ячмень с кровью.</li> </ul> <b>9. В духовке зажаренное мясо или ребрышки с овощами.</b>	1. <b>Drupaču</b> пирог. 2. <b>Lailas "шарлотка"</b> (яблочная). 3. <b>Черничные "ķīļķēni"</b> . 4. <b>Медовый пирог</b> . 5. <b>Овсяные печенья</b> . 6. <b>Желе</b> с сливками и ягодами. 7. <b>Мороженное</b> с ягодами. 8. <b>Сладкая "колбаска"</b> . 9. Творожные <b>пончики</b> ; 10. <b>"Asuškas"</b> (сладкие мучные пирожки, с творожной начинкой, подаются в сливочном соусе и горячем масле). 11. <b>Медовый пирог с кисло сладкой сметаной и начинкой из свежо молотой клюквы</b> . 12. <b>Творожная запеканка</b> с изюмом.

	<p><b>10. Котлеты (свиные, лосятина и свинина, рыбные), тушеные в сливочном соусе.</b></p> <p><b>11. Печеночные котлеты (свинные, говяжьи, лосятина).</b></p> <p><b>12. Klājumi мясные поджарки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• телятина;</li> <li>• свинья.</li> </ul> <p><b>13. Свиное жаркое и в печи запеченный картофель с кожурой, подается с маслом и "зеленой" сметаной.</b></p> <p><b>14. Грибной шницель с сметаной.</b></p> <p><b>15. Щницель с грибами и свининой, подается с сметаной.</b></p> <p><b>16. Щучьи шарики с сливочным соусом.</b></p> <p><b>17. Картофельные блинчики с сметаной, творогом.</b></p> <p><b>18. Картофельные блинчики с шкварками ( жареная свинья грудинка) и сметана.</b></p>	
--	--	--

- 
- **В печи готовые блюда в глиняных горшочках (рагу, клецки, рулетики из телятины) + суп + сладости = 20,00EUR**
  - **Лесное мясо (лесной кабан, лось, косуля) + суп + сладости = 20,00EUR**  
(Жареные в духовке с овощами и в сливочном соусе; гриль)
  - **Рыба из реки Daugava (щука, сом и другие) и блюда из Klājumi карпы + суп + сладкое = 20,00EUR**  
(Жареные в духовке с овощами и в сливочном соусе.)
- 



**Настоящий латвийской хозяйки Ilze Stabulniece и хозяина Viktora Piļščikova блюда победители LTV1 Кулинарного шоу "Īstās latvju saimnieces 2017"**

Закуска: **Guļbešņiki (колдуны) с "зелёной" сметаной**

Второе блюдо: **"Alņa riests Daugavas lokos" (в печи запеченная лосятина с овощами в глиняных горшочках)**

Десерт: **"Zirgāboli meža ogu purvā"**

**25,00 EUR/1чел. (в том числе "конный" подарок)**

## ЗАКУСКИ

7,00 EUR/1чел. (выбор из 6 видов)

ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ	МЯСНЫЕ	РЫБНЫЕ
Помидоры, огурцы	Язык в желе	Рыбные фрикадельки в желе
Морковь	Копченая курочка	Кусочки жареной рыбы
Капустный пирог	Копченая свинина	Маринованная рыба под морковью
Картошка фри	Копченое сало	
Грибной салат	Вареный рулет (телятина или свиная лопатка )	
Селедка под шубой		
Салат из фосоли		
Печеночный салат		
В фольге зажареная картошка с кожурой, подается с маслом и зеленью		

## ЗАВТРАК

(9,00 EUR/1чел.)

ГОРЯЧИИ БЛЮДА	ЗАКУСКИ
<b>Сырники</b> (творожные блинчики). <b>Кортофельные блинчики</b> с сметаной, творогом. <b>Кортофельные блинчики с шкварками</b> (жареная свиная грудинка). <b>Тонкие блины с:</b> 1) творогом; 2) молотым мясом; 3) вареными, молотыми грибами; <b>Котлеты из гречки.</b> <b>Коца</b> (Пропареная перловка с шкварками). <b>Манная каша с вареньем,маслом.</b>  "Īstās latvju saimnieces 2017" Ināras Mālkalnes авторское блюдо: <b>Жареный сыр с малиновым вареньем</b>  "Īstās latvju saimnieces 2017" Silvijas Čurkstes авторское блюдо: <b>"Gaiziņkalna spēka kumoss".</b>	Сыр Варенье Мёд Зелень

Если группа больше чем 20 человек, возможны скидки.